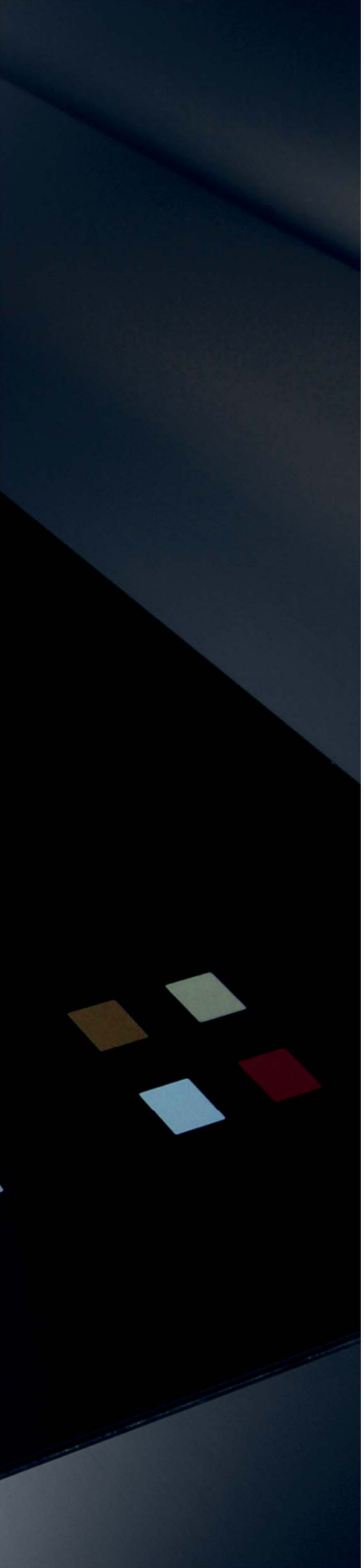
P
Foster
induction



Piani Induzione ed Elettrici

Prestazioni eccellenti e tecnologia all'avanguardia sono le caratteristiche dei piani elettrici Foster. **Una gamma completamente rinnovata** che vede nei piani ad induzione il connubio perfetto fra efficienza e design.

S4000 Induction p. 258

S3000 Induction p. 263

Elettra Induction p. 264

S4000 Domino p. 266

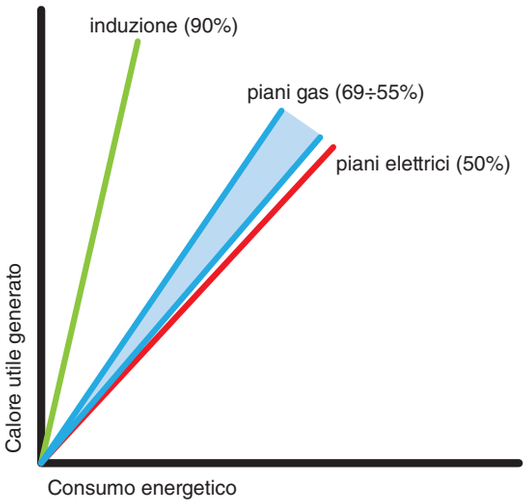
Modular Induction p. 270

Vitroline Hi-light p. 274

Collezione pentole Induction Pro p. 275

I vantaggi della cottura ad induzione

Il piano cottura a induzione ha la capacità di dirigere la potenza generata direttamente sulla pentola con il fondo di materiale ferroso. In questo modo non ci sono dispersioni di calore nell'aria e l'indice di **rendimento energetico è superiore al 90%**. Gli effetti sono un **piano freddo** e la sorprendente **velocità di cottura**: basta circa un minuto e mezzo per portare in ebollizione un litro d'acqua.



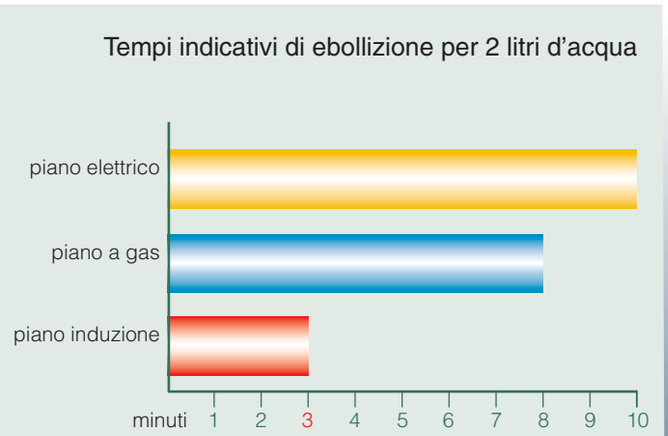
Controllo
Grande versatilità e un controllo preciso e puntuale sono caratteristiche peculiari della cottura ad induzione.
I nove possibili settaggi di potenza (con in aggiunta le opzioni Powerboost) offrono un grande spettro di possibilità, che vanno dal semplice mantenimento di calore per le pietanze fino ad una potenza netta disponibile impensabile con altri sistemi di cottura.

Sicurezza
Il principio della cottura ad induzione è sicuro per definizione. La superficie del piano viene riscaldata solo per contatto delle pentole e non raggiunge mai temperature ustionanti; in aggiunta il semplice gesto di togliere il recipiente interrompe automaticamente il funzionamento del piano. La sofisticata elettronica dei piani Foster completa le dotazioni in fatto di sicurezza con i sistemi di Riconoscimento pentola, Overflow detector, Disattivazione automatica e Blocco di sicurezza.

Pulizia
La zona di cottura si attiva solo sul fondo della pentola ed attorno il piano resta freddo, così se i cibi fuoriescono non bruciano e non provocano spiacevoli incrostazioni difficili da togliere. La pulizia è pertanto molto semplice e veloce e l'igiene perfetta.

Induzione e risparmio energetico

Grande velocità



Massima efficienza

	potenza assorbita	potenza utile	resa
piano elettrico	2.000 W	1.000 W	50%
piano a gas	1.820 W	1.000 W	55%
piano induzione	**1.100 W**	**1.000 W**	**90%**

Risparmio energetico

Grazie alla grande velocità nel portare i liquidi in ebollizione e all'efficienza nettamente superiore a tutti gli altri sistemi di cottura, l'induzione comporta un notevole risparmio energetico. Anche in Italia, dove il costo dell'energia elettrica è superiore a quello del gas, a conti fatti l'induzione resta il sistema più economico.

A conferma dell'incomparabile efficienza, i piani ad induzione sono gli unici che consentono la certificazione energetica Classe A delle abitazioni.

Esempi di assorbimenti per tipologie di cottura

L'elevata potenza di cui sono dotati i piani a induzione Foster porta a pensare ad un grande impegno di energia. Come si può vedere in tabella, la maggior parte delle cotture richiede, al contrario, potenze ridotte.

livelli cottura	potenza	tipo cottura	esempi di utilizzo
1-2	50-130 W	molto dolce	fusione, bagnomaria
3-4	150-300 W	dolce	riscaldare, sobbollire
5-7	350-750 W	media	sughi, riso
7-9	1.000-2.300 W	vivace	arrostire, friggere
Powerboost	1.400-3.000 W	riduzione tempi	ebollizione liquidi

Nuova tecnologia Bridge

Cottura su zona estesa

I nuovi piani con la funzione Bridge permettono di associare due zone formando un'unica estesa zona di cottura, disponibile per pentole di grandi dimensioni o per più cotture in contemporanea, con massima flessibilità nel posizionamento. Grazie all'ulteriore funzione Doppio Booster di cui sono dotati i piani Bridge, l'eccezionale potenza di 3700 W può essere concentrata sulla singola piastra o resa disponibile in modo uniforme sulla superficie estesa.

Caratteristiche della tecnologia Bridge di Foster

L'innovativa forma rettangolare delle piastre induttive Bridge permette la massima efficienza sull'intera zona di cottura. La possibilità di dosare l'intera potenza sulle singole piastre o su tutta la superficie, consente le migliori performances sia con pentole di grande che piccola dimensione. L'attivazione della funzione Bridge è intuitiva e immediata, l'intera zona viene quindi gestita con un singolo comando Slider.

Caratteristiche

Powerboost
I piani ad induzione Foster sono dotati della funzione Booster [P], che garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. In particolare, quando viene attivato il Booster, la piastra funziona per dieci minuti ad una potenza molto elevata che permette di riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

Quantità	Senza Powerboost	Con Powerboost
3 litri	3,5 min.	1,8 min.
5 litri	4,5 min.	2,7 min.

Tempi per portare ad ebollizione con e senza Powerboost

Double Powerboost
Sui nuovi modelli S4000 è presente l'ulteriore funzione Doppio Booster: due ulteriori regolazioni di potenza che raggiungono i 3700 W, utilizzabili su una singola zona o distribuiti sull'intera zona estesa del Bridge (dove presente).

Funzionamento comando Slider
L'impostazione della temperatura prescelta è rapidissima con il comando Slider: è sufficiente sfiorare con un dito il display TOUCH sul livello di potenza desiderata.

Pot Detector
I piani Foster non solo riconoscono la presenza delle pentole, ma ne calcolano la superficie d'appoggio. Questo sistema permette un utilizzo di energia ancora più efficiente. Rimuovendo la pentola, inoltre, le piastre si disattivano automaticamente.

Automatismo Go&Stop
Attiva le piastre inizialmente alla massima potenza, fino al raggiungimento del livello impostato.

Recall
La funzione permette di richiamare in modo immediato le ultime impostazioni selezionate nella precedente cottura.

Pausa
Utile fuzione che permette di distogliere l'attenzione dalle vostre cotture, interrompendo e ripristinando le modalità impostate in modo istantaneo.

Programmazione fine cottura
Tutte le operazioni vengono impostate tramite comandi touch-control sul cristallo del piano.
Ogni piastra è dotata di programmazione indipendente che permette di impostare differenti tempi di cottura.

Contaminuti
Su alcuni modelli è disponibile un ulteriore timer contaminuti svincolato dalla programmazione di fine cottura.

Smart Fan System
La corretta ventilazione è essenziale per il funzionamento ottimale dei piani ad induzione. Il sistema Foster regola automaticamente il grado di ventilazione in funzione delle temperature raggiunte.

Sicurezza
Tutti i piani elettrici Foster sono dotati delle più moderne e sofisticate protezioni di sicurezza:
Spegnimento centralizzato; **Blocco per la sicurezza**; **Indicatori di calore residuo**.
I modelli ad induzione sono inoltre caratterizzati dalle seguenti funzioni: **Safety System** che spegne il piano in mancanza di pentole; **Overflow detector**, che automaticamente spegne la piastra in caso di tracimazione di liquidi; **Disattivazione automatica**, per scongiurare incidenti causati da dimenticanze.

Caratteristiche

T-chef
È la nuova funzione che permette di impostare particolari temperature (42 °C, 70 °C, 84 °C) e mantenerle costanti durante la cottura. Si possono così facilmente ottenere preparazioni elaborate con risultati da vero Chef.
Lavorazioni a bagno-maria, senza l'ausilio di un doppio contenitore per l'acqua, creme pasticciere o besciamella saranno così sempre perfette. Impostando la temperatura prossima all'ebollizione i liquidi di cottura saranno immediatamente in temperatura quando servono, aumentando velocità e performances.

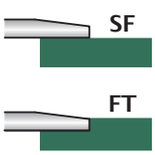
Mantenimento calore
Permette di mantenere in temperatura (70° C) le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione o capaci di bruciare il fondo di cottura.

Caratteristiche

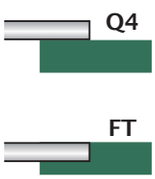
PowerControl
La funzione PowerControl consente di utilizzare in libertà la tecnologia ad induzione anche nel caso di utenze standard da 3 kW. Infatti, l'utente può facilmente modificare il livello di massimo assorbimento del piano, da un minimo di 2,8 kW alla soluzione "non limitata". Una volta definita la potenza massima, potremo dimenticarci degli assorbimenti, in quanto il piano ad induzione Foster penserà ad avvisarci di eventuali limiti lasciandoci poi la scelta di ripartire la potenza come meglio desideriamo.
In qualsiasi momento il piano può essere facilmente riprogrammato per modificare o togliere il limite di potenza.

Tipologie di incasso

I modelli ad induzione e elettrici possono essere installati sia in appoggio al top che con lavorazione a filo, creando un apposito ribasso nel piano di lavoro pari allo spessore del cristallo.



Bordo bisellato
Particolare bordo inclinato (bisellato) che dona un'estetica pulita ed elegante con entrambe le modalità di inserimento (filotop e sopra-top) e che si abbina perfettamente con i lavelli Semifilo.



Bordo verticale
Incasso con bordo di forma squadrata che sporge di soli 4 mm sul piano di lavoro. Il profilo verticale del cristallo consente sia l'installazione filotop che sopra-top.

Note tecniche

Nota: informazioni tecniche di massima sul funzionamento e l'installazione dei piani ad induzione; rimandiamo da subito all'approfondita lettura del libretto d'istruzioni specifico contenuto nella confezione del prodotto per ogni dettaglio tecnico, che può subire variazioni oppure aggiornamenti qui non riportati.

Come funziona la cottura a induzione

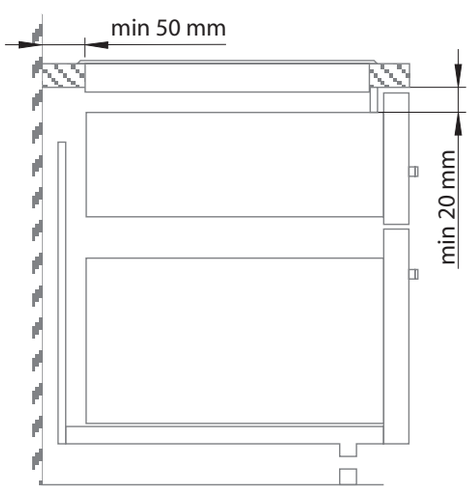
Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore che, una volta attivato, agita gli atomi del fondo ferromagnetico della pentola ottenendo direttamente il riscaldamento della stessa pentola (nei piani vetroceramica hi-ligh, invece, avviene prima il riscaldamento del vetro e, per conduzione, il riscaldamento della pentola). In un piano ad induzione la superficie in vetroceramica si riscalda solo per il contatto con la pentola (che è, in questo caso, fonte di calore), perciò dopo aver spento il piano cottura, per sicurezza, il display indica una lettera [H] che segnala l'eventuale presenza di calore residuo. La dimensione della piastra che si attiva è solo quella sottostante la pentola e, grazie a ciò, il consumo di energia è sempre proporzionale alle dimensioni della pentola.

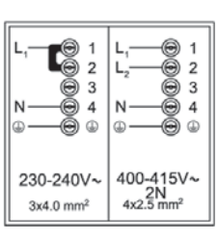
Le pentole per la cottura a induzione

Sono adatte per i piani cottura ad induzione tutte le pentole in materiale ferromagnetico: pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico. Per semplicità si può verificare la presenza dell'apposito simbolo e/o indicazione riportata dal fabbricante della pentola. Non sono quindi adatte: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica e terracotta.

Inserimento nel mobile

Per un funzionamento ottimale, i piani induzione necessitano di un'adeguata aerazione. Suggeriamo una distanza minima di 50 mm tra il piano cottura e il muro o le pareti o paratie laterali.
Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio da qualsiasi infiltrazione Foster suggerisce l'applicazione di uno strato di vernice o sigillante tra il piano cottura ed il top.
Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
Garantire la presenza di uno spazio di almeno 20 mm al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.





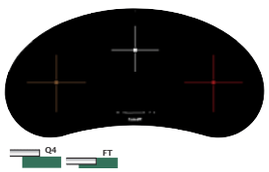
Collegamento elettrico

Molti modelli possono essere alimentati indifferentemente sia con un collegamente mono-fase, sia con collegamento bi-fase. Lo schema a fianco mostra i diversi collegamenti possibili.

Gamma piani induzione ed elettrici

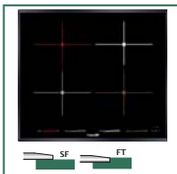
> 60 - modelli superiori a 60 cm

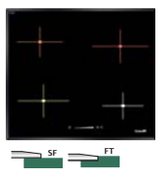
S4000 Induction - p. 259-261-262

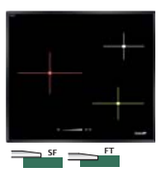


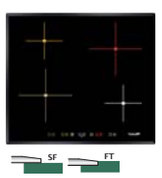
60 - modelli da 60 cm

S4000 Induction - p. 259-260-262

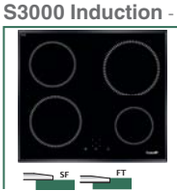




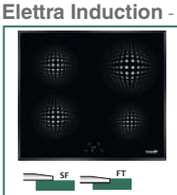


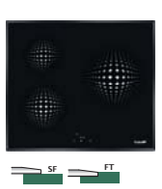


S3000 Induction - p. 263



Elettra Induction - p. 265





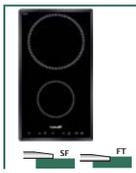
< 60 - modelli inferiori a 60 cm

S4000 Domino white - p. 267

S4000 Domino Ind. - p. 267-268

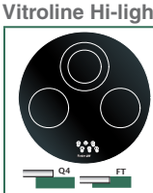
S4000 Domino Grill - p. 268

S3000 Induction - p. 263

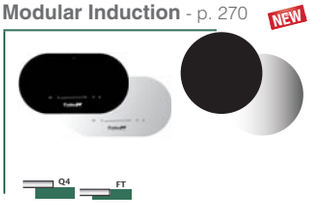


Elettra Induction - p. 265

Vitroline Hi-light - p. 274



Modular Induction - p. 270 NEW



Legenda

SF FT Bordo bisellato

Q4 FT Bordo verticale

STD Incasso standard

Collezione pentole Induction PRO - p. 275 NEW

S4000 Induction

S4000 Induction Bridge

I modelli Bridge rappresentano l'ultima frontiera della tecnologia S4000. **Una nuova generazione di induttori che mette a disposizione una potenza ancora maggiore e la possibilità di collegare due zone formando un'unica estesa zona di cottura**.

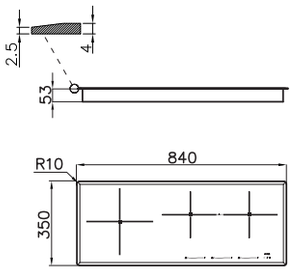
SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566430734	**7330 245**

foro incasso semifilo: **810x332 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Bridge

Dimensioni: **840x350 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
funzione Bridge;
9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost;
comandi touch control;
3 comandi Slider per le singole zone;
funzione T-Chef;
automatismo go&stop;
pausa; recall;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.400 W
sinistra: Ø 260 mm-2.600 (3.600)* (3.700)** W
centro: 180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W
destra: 180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W

alimentazione:

mono-fase	230V~1P+N
bi-fase	400V~2P+N
frequenza	50÷60 Hz

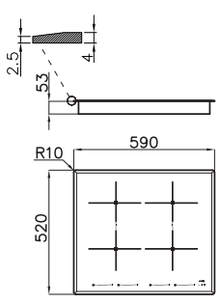
SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566430727	**7370 245**

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Bridge

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
doppia funzione Bridge;
9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost;
comandi touch control;
4 comandi Slider per le singole zone;
funzione T-Chef;
automatismo go&stop;
pausa; recall;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.400 W
sinistra: 2 zone con funzione Bridge
180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W
destra: 2 zone con funzione Bridge
180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W

alimentazione:

mono-fase	230V~1P+N
bi-fase	400V~2P+N
frequenza	50÷60 Hz

* Powerboost - **Doppio Powerboost

S4000 Induction con Power Control

L'eleganza e le prestazioni dei piani induzione S4000 pensata **per utenze standard di 3 KW.**
PowerControl permette di limitare gli assorbimenti del vostro piano induzione, e riprogrammarlo in qualsiasi momento.

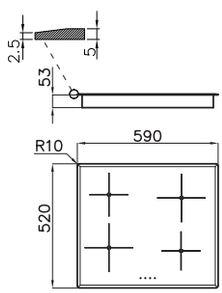
SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566430420	**7372 241**

3 kW

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
funzione PowerControl
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
pausa;
dotazioni di sicurezza

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web



P. max assorbita 2.800, 3.500, 6.000, 7.200*** W
sinistra: Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W
sinistra sup.: Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra: Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra sup.: Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W

***con la funzione PowerControl, la potenza massima può essere impostata in utenza ai valori riportati

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

SF FT

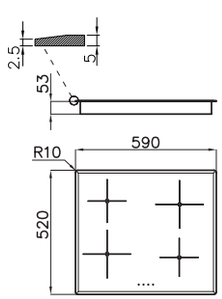
finitura	EAN	codice
bianco	8051566439331	**7372 141**

NEW

3 kW

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
funzione PowerControl
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
pausa;
dotazioni di sicurezza

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

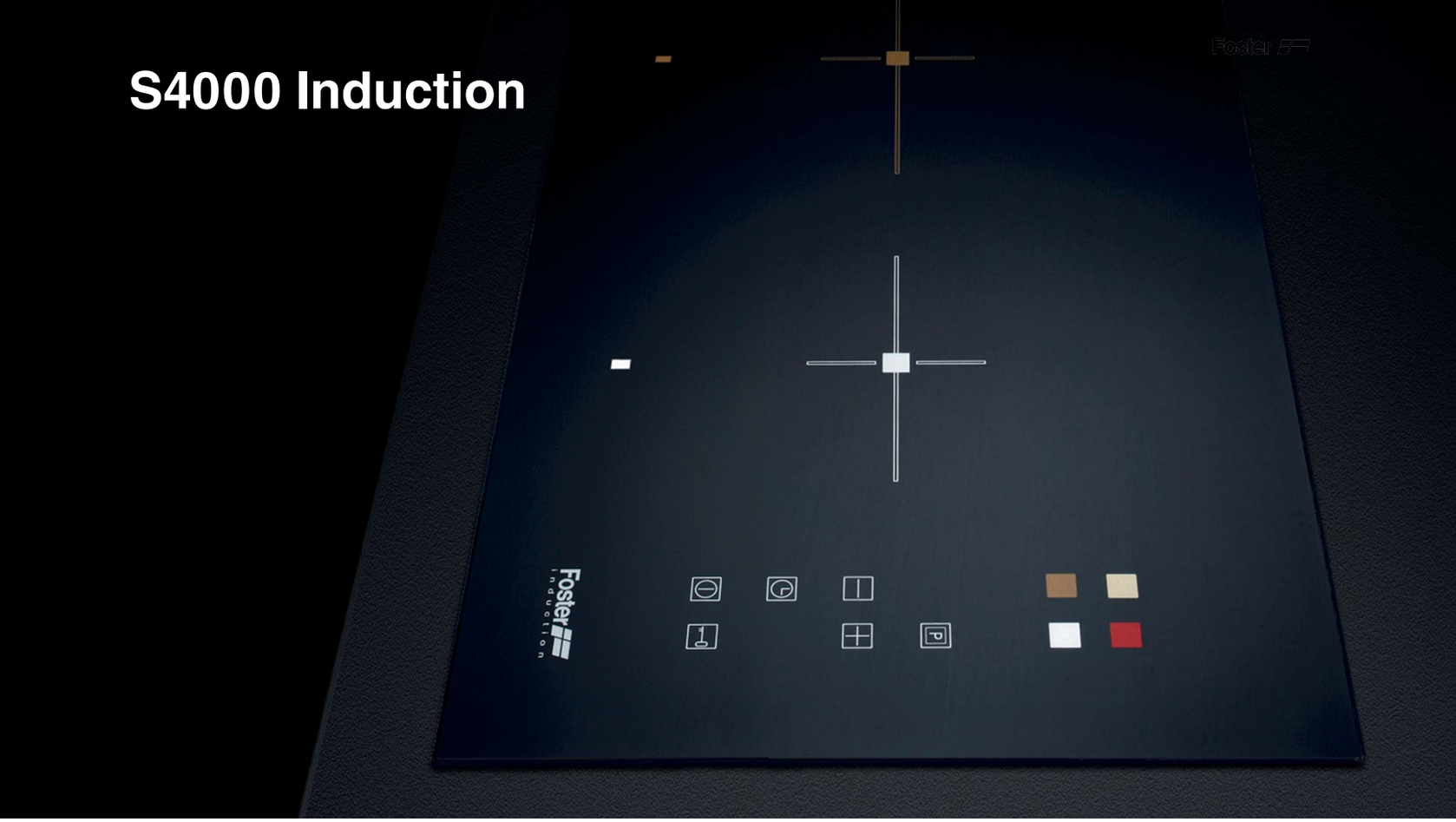


P. max assorbita 2.800, 3.500, 6.000, 7.200*** W
sinistra: Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W
sinistra sup.: Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra: Ø 145 mm-1.200 (1.600)* W
destra sup.: Ø 210 mm-1.500 (2.000)* W

***con la funzione PowerControl, la potenza massima può essere impostata in utenza ai valori riportati

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

S4000 Induction



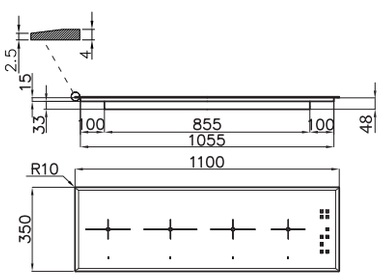
Potenza, precisione, eleganza e praticità sono le caratteristiche dei piani cottura ad induzione Serie 4000. Un esempio perfetto di design minimal ma ricercato, grazie all'inconfondibile grafica colorata delle zone di cottura e della zona comandi.

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566430741	**7334 240**

foro incasso semifilo: **1065x325 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **1100x350 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost;
comandi touch control;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



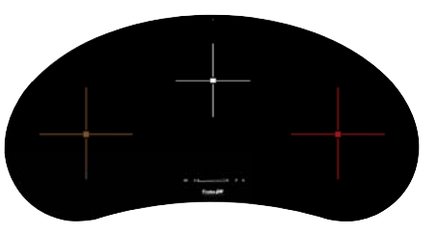
P. max assorbita 7.400 W
sinistra: Ø 210 mm-2.050 (2.500)* (3.700)** W
sinistra centro: Ø 210 mm-2.050 (2.500)* (3.700)** W
destra centro: Ø 180 mm-1.850 (2.300)* (3.000)** W
destra: Ø 180 mm-1.850 (2.300)* (3.000)** W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

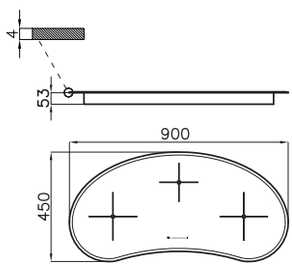
Q4 FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566432837	**7311 240**

foro incasso Q4: vedi sito web
foro incasso filotop: vedi sito web



Dimensioni: **900x450 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
comando Slider;
pausa; recall;
mantenimento temperatura;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.400 W
sinistra: Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W
centro: Ø 160 mm-1.100 (1.400)* W
destra: Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost - **Doppio Powerboost

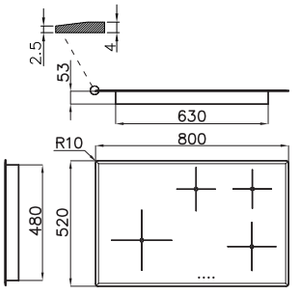
S4000 Induction

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524378074	**7332 240**

foro incasso semifilo: **650x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **800x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
comando Slider;
automatismo go&stop;
pausa; recall;
mantenimento temperatura;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.400 W
sinistra: Ø 250 mm-2.300 (3.000)* W
centro: Ø 180 mm-1.200 (1.400)* W
destra: Ø 220 mm-2.300 (3.000)* W
destra sup.: Ø 160 mm-1.200 (1.400)* W

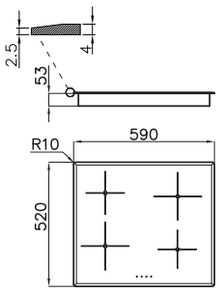
alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524377985	**7370 240**

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
comando Slider;
automatismo go&stop;
pausa; recall;
mantenimento temperatura;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.400 W
sinistra: Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W
sinistra sup.: Ø 180 mm-1.200 (1.400)* W
destra: Ø 160 mm-1.200 (1.400)* W
destra sup.: Ø 220 mm-2.300 (3.000)* W

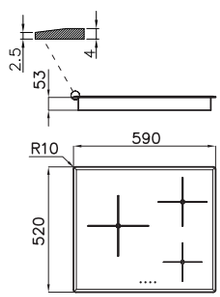
alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524377992	**7331 240**

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
comando Slider;
automatismo go&stop;
pausa; recall;
mantenimento temperatura;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 6.700 W
sinistra: Ø 250 mm-2.300 (3.000)* W
destra: Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W
destra sup.: Ø 160 mm-1.200 (1.400)* W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost

S3000 Induction

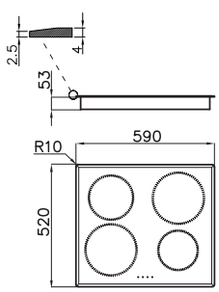
I piani cottura S3000 hanno u**na pratica zona comandi touch.** Con un comando si seleziona l'area di lavoro e con i comandi delle potenze si imposta il valore prescelto.

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524378036	**7370 230**

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
automatismo go&stop;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.400 W
sinistra: Ø 200 mm-2.000 (2.300)* W
sinistra sup.: Ø 180 mm-1.200 (1.400)* W
destra: Ø 150 mm-1.200 (1.400)* W
destra sup.: Ø 220 mm-2.000 (2.300)* W

P D GO & STOP

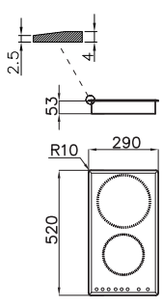
alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524378050	**7322 230**

foro incasso semifilo: **270x500 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **290x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
automatismo go&stop;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 3.700 W
superiore: Ø 220 mm-2.000 (2.300)* W
inferiore: Ø 150 mm-1.200 (1.400)* W

P D

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost

Elettra Induction

Un design eccentrico ed innovativo. Un elemento d'originalità per personalizzare con eleganza la vostra cucina.

caratteristiche

I piani induzione Elettra sfoggiano una tecnologia di ultima generazione con un eccezionale rapporto qualità-prezzo.

L'estetica inusuale dei piani Elettra è pensata per ambienti moderni, giovani e fuori dai soliti schemi.

abbinamenti

Elettra p. 88

Elettra p. 302

Elettra è una collezione completa che ha come comune denominatore valore e praticità. Scopri le tante possibilità di abbinamento.

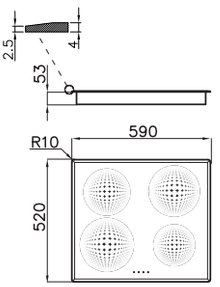
Elettra Induction

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566430918	**7370 231**

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 7.100 W
sinistra: Ø 160 mm - 1.400 (2.000)* W
sinistra sup.: Ø 160 mm - 1.400 W
destra: Ø 200 mm - 2.300 (3.000)* W
destra sup.: Ø 160 mm - 1.400 W

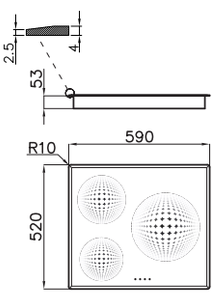
alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566432486	**7331 231**

foro incasso semifilo: **560x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **590x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 6.400 W
sinistra: Ø 160 mm - 1.400 (2.000)* W
sinistra sup.: Ø 160 mm - 1.400 W
destra: Ø 200 mm - 2.300 (3.000)* W

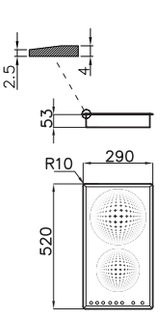
alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

SF FT

finitura	EAN	codice
nero	8051566430901	**7322 231**

foro incasso semifilo: **270x500 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **290x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza



P. max assorbita 3.400 W
superiore: Ø 160 mm - 1.400 W
inferiore: Ø 200 mm - 1.400 (2.000)* W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost

S4000 Domino Induction

La serie Domino di Foster permette di **progettare secondo il proprio stile un'intera cucina.** Tutti gli elettrodomestici ed i lavelli sono perfettamente coordinati nel design, nei materiali e nella forma, in modo da non avere discontinuità sul piano di lavoro.

caratteristiche

S4000 Domino vi permette di comporre in piena libertà il piano cottura dei vostri sogni combinando il meglio della tecnologia a gas e induzione.

La collezione vi permette inoltre di abbracciare nuove cotture particolari ed esotiche grazie alle soluzioni wok, teppan e grill.

abbinamenti

Quadra Q4 p. 58
KE Q4 p. 66

Domino Ghost p. 325

S4000 Domino non si ferma alla cottura. Anche cappa e lavello possono essere inserite nella vostra composizione modulare, in piena armonia.

S4000 Domino Induction

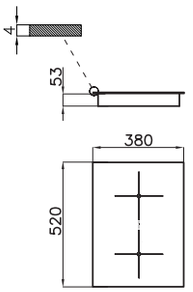
Q4 FT

finitura	EAN	codice
bianco	8051566433322	**7341 245**

foro incasso Q4: **350x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **380x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
funzione Bridge;
9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost;
comandi touch control;
2 comandi Slider per le singole zone;
funzione T-Chef;
pausa; recall;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza

Accessori: distanziere (v. pag. 269)



P. max assorbita 3.700 W
2 zone con funzione Bridge:
180x220 mm-2.100 (2.600)* (3.700)** W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

FT

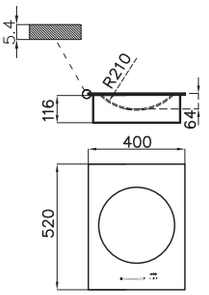
Wok induction

finitura	EAN	codice
nero	8051566435784	**7320 240**

foro incasso appoggio 5 mm: **370x490**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **400x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza più doppio Powerboost;
comandi Slider touch control;
funzione T-Chef;
pausa;
automatismo go&stop;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza

Accessori: 2 (v. pag. 197)
distanziere (v. pag. 269)



P. max assorbita 3.200 W
2.300 (2.600)* (3.200)** W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

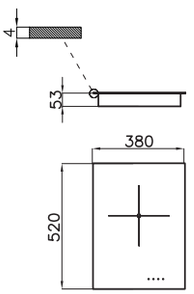
Q4 FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524378012	**7321 240**

foro incasso Q4: **350x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

Dimensioni: **380x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza

Accessori: distanziere (v. pag. 269)



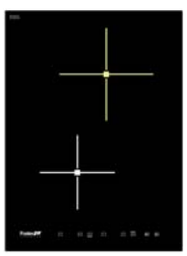
P. max assorbita 3.000 W
zona cottura: Ø 250 mm-2.300 (3.000)* W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

Q4 FT

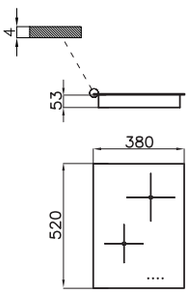
finitura	EAN	codice
nero	8033524378029	**7322 240**

foro incasso Q4: **350x490 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web



Dimensioni: **380x520 mm**
piano cottura ad induzione;
programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comandi touch control;
timer indipendente;
dotazioni di sicurezza

Accessori: distanziere (v. pag. 269)



P. max assorbita 3.700 W
superiore: Ø 200 mm-2.300 (3.000)* W
inferiore: Ø 160 mm-1.200 (1.400)* W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost - **Doppio Powerboost

S4000 Domino

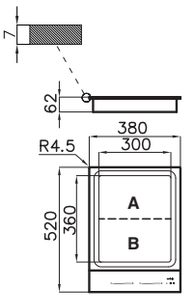
finitura	EAN	codice
nero / acciaio	8051566435791	**7325 445**

foro incasso: **360x490 mm**

Teppan induction

Dimensioni: **380x520 mm**
piano cottura ad induzione;
superficie in acciaio;
2 zone cottura indipendenti A e B;
9 livelli di potenza per zona;
programmazione elettronica;
comandi touch-control;
2 comandi Slider;
2 timer indipendenti; pausa;
dotazioni di sicurezza;
controllo elettronico della temperatura da 120° a 220°C

Accessori: distanziere (v. pag. 269)



P. max assorbita 2.800 W
2 zone cottura: 2x1.400 W

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

finitura	EAN	codice
spazzolato	8051566432523	**7326 000**

foro incasso Q4: **360x500 mm**
foro incasso filotop: vedi sito web

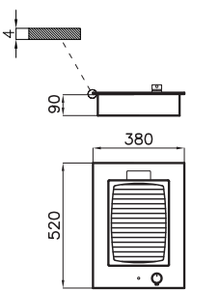
Grill elettrico

Dimensioni: **380x520 mm**

base in acciaio inox spazzolato;
griglia in ghisa;

7 regolazioni di potenza;

fornito con 1,6 Kg di pietra vulcanica



Resistenza 2.500 W

Accessori: distanziere (v. pag. 197)

alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost - **Doppio Powerboost

S4000 Domino

Distanziere per piani Domino

finitura	EAN	codice
acciaio inox	8033524376803	**8320 000**

Il distanziere in acciaio inox permette di creare un'unica superficie con i piani cottura domino aventi bordo verticale.

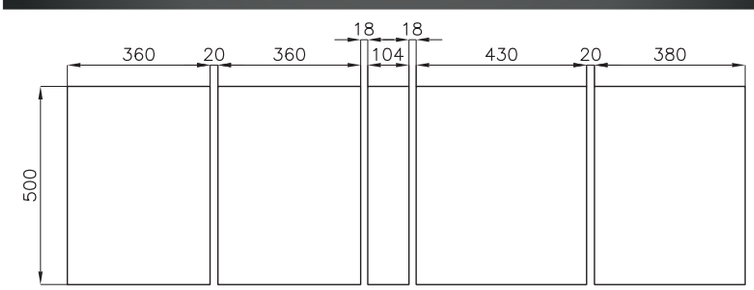
Dimensioni: 30x520 mm

Disponibile anche **su misura** (a richiesta), il distanziere permette di aumentare lo spazio tra gli elementi della serie Domino e creare una pratica superficie d'appoggio.

Note per l'installazione in soluzione modulare continua

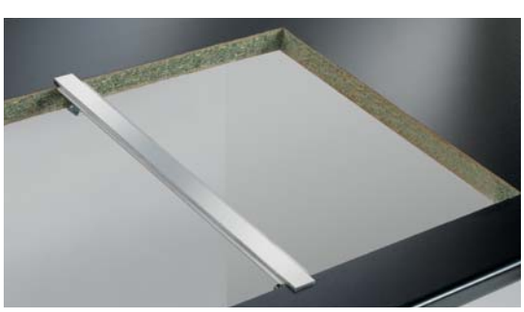
Installazione con fori d'incasso distinti

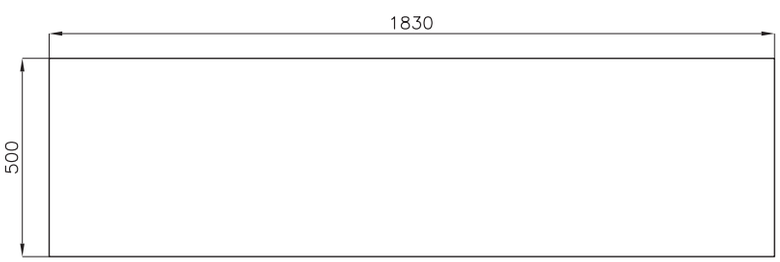
Per la corretta installazione in continuo va mantenuta una distanza di 20 mm tra i gli incassi dei prodotti (con eccezione di una distanza di 18 mm tra incasso cappa e altro prodotto). Per assicurare l'allineamento verticale dei prodotti si consiglia una profondità dell'incasso unica di 500 mm, indipendentemente dalla misura richiamata nel libretto (480, 490, 500 mm a seconda dei modelli).



Installazione con unico foro d'incasso mediante l'utilizzo del distanziere

Con l'utilizzo dei distanzieri è possibile installare i prodotti in un unico foro da incasso, di 500 mm in profondità e in lunghezza pari alla somma delle dimensioni dei prodotti e dei distanzieri, diminuita di 20 mm. Nell'esempio riportato, da SX:
(380+30+380+30+120+30+450+30+400) mm-20 mm=1830 mm





S4000 Domino si configura come incasso Q4, tuttavia, per vincoli progettuali, alcuni modelli hanno uno spessore leggermente maggiore. Questo comporta un piccolo scalino tra i prodotti nel caso di installazione in continuo: Teppan, Wok e cappa. Fare riferimento ai disegni dei singoli modelli, che riportano l'esatto spessore.

Modular Induction

Massima libertà
Modular Induction è la nuova proposta Foster che vi permette la piena libertà di comporre il vostro piano ad induzione in base allo spazio disponibile e alle specifiche esigenze.

Infinite possibilità
I tre modelli di piastra, differenti per diametro e potenza, possono essere posizionati con grande flessibilità in combinazioni di due, tre o quattro zone controllate dai rispettivi pannelli touch control.

Installazione intuitiva
L'installazione è semplice e immediata grazie al box di connessione, facilmente posizionabile nel sottopiano, che collega le piastre al touch control.

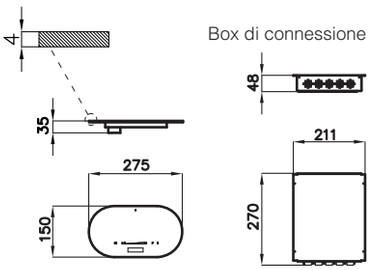
Coordinato al vostro stile
Modular Induction è disponibile nelle versioni nero o bianco per una perfetta armonia con il vostro top e la vostra cucina.

Serie Modular Induction - moduli touch control

Pannello touch control
funzione Slider;
programmazione
elettronica indipendente delle zone di cottura;

da ordinare con relativo box di connessione
Lunghezza cavo di connessione: 80 cm

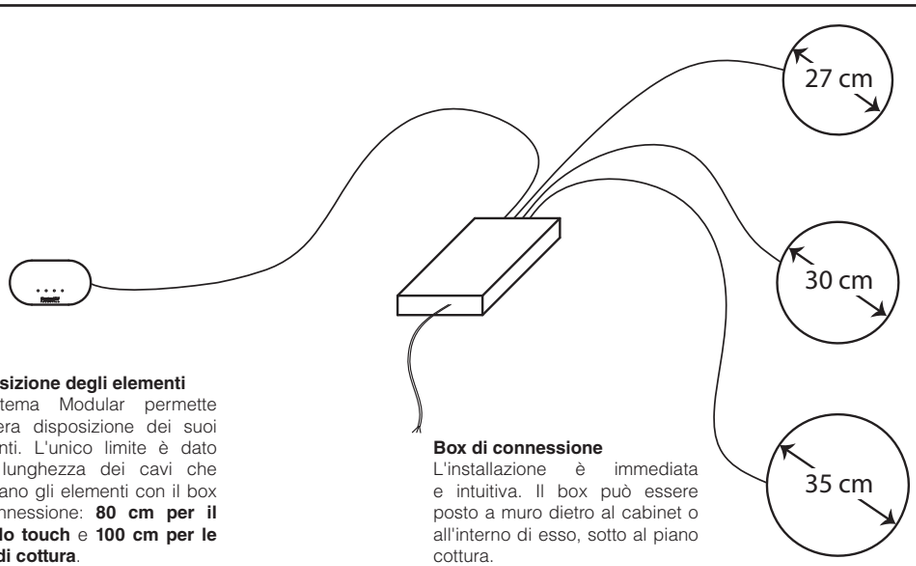
Nota: il Touch control Modular necessita di una semplice configurazione, in funzione della combinazione di piastre associate, come indicato nel manuale di installazione.



Dimensioni: **275x150 mm R75**
Foro incasso filotop: vedi sito web

FT	versione	EAN	codice	
Touch control per 4 zone	**nero** + **box di connessione**	8051566432912 8051566432943	**7368 040** + **7369 040**	**Combinazioni zone cottura collegabili:** - 2 zone 7361 27* - 2 zone libere (qualsiasi modello)
	bianco + **box di connessione**	8051566432868 8051566432943	**7368 045** + **7369 040**	
Touch control per 3 zone	**nero** + **box di connessione**	8051566432899 8051566432936	**7368 030** + **7369 030**	**Combinazioni zone cottura collegabili:** - 1 zona 7361 27* - 2 zone libere (qualsiasi modello)
	bianco + **box di connessione**	8051566432905 8051566432936	**7368 035** + **7369 030**	
Touch control per 2 zone NEW	**nero** + **box di connessione**	8051566432875 8051566432929	**7368 020** + **7369 020**	**Combinazioni zone cottura collegabili:** - 2 zone libere (qualsiasi modello)
	bianco + **box di connessione**	8051566432882 8051566432929	**7368 025** + **7369 020**	

Connessione del sistema Modular Induction



Disposizione degli elementi
Il sistema Modular permette la libera disposizione dei suoi elementi. L'unico limite è dato dalla lunghezza dei cavi che collegano gli elementi con il box di connessione: **80 cm per il modulo touch** e **100 cm per le zone di cottura**.

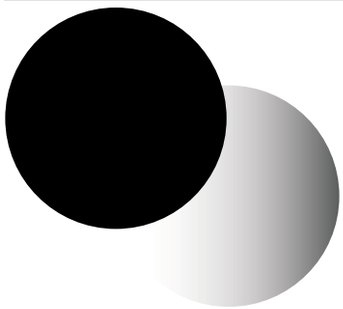
Box di connessione
L'installazione è immediata e intuitiva. Il box può essere posto a muro dietro al cabinet o all'interno di esso, sotto al piano cottura.

Combinazioni zone cottura
Il piano può essere composto in piena libertà; alcune combinazioni di piastre non compatibili sono segnalate tra le note dei Moduli Touch Control.

Serie Modular Induction - zone cottura

FT

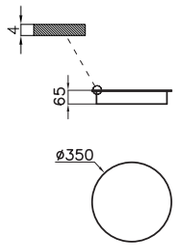
finitura	EAN	codice
nero	8051566432950	**7363 350**
bianco	8051566432967	**7363 355**



P. max assorbita 2.300 (3.000)* W

Dimensioni: Ø **350 mm**
Tecnologia ad induzione;
Programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comando Slider; comandi touch control;
automatismo go&stop; dotazioni di sicurezza
Lunghezza cavo di connessione: 100 cm

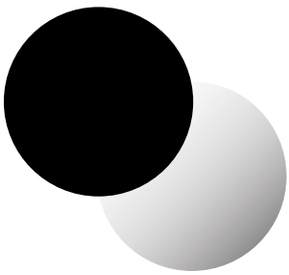
foro incasso filotop: vedi sito web



alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

FT

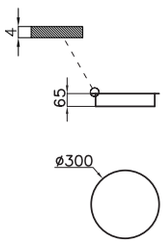
finitura	EAN	codice
nero	8051566432813	**7362 300**
bianco	8051566432820	**7362 305**



P. max assorbita 2.300 (3.000)* W

Dimensioni: Ø **300 mm**
Tecnologia ad induzione;
Programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comando Slider; comandi touch control;
automatismo go&stop; dotazioni di sicurezza
Lunghezza cavo di connessione: 100 cm

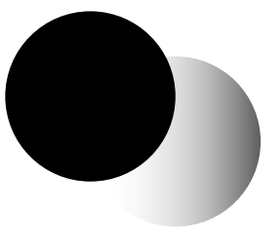
foro incasso filotop: vedi sito web



alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

FT

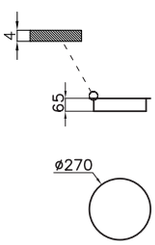
finitura	EAN	codice
nero	8051566432790	**7361 270**
bianco	8051566432806	**7361 275**



P. max assorbita 1.100 (1.400)* W

Dimensioni: Ø **270 mm**
Tecnologia ad induzione;
Programmazione elettronica;
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost;
comando Slider; comandi touch control;
automatismo go&stop; dotazioni di sicurezza
Lunghezza cavo di connessione: 100 cm

foro incasso filotop: vedi sito web



alimentazione:
mono-fase 230V~1P+N
bi-fase 400V~2P+N
frequenza 50÷60 Hz

* Powerboost

Serie Modular Induction

La progettazione di un sistema Modular induction è estremamente sempice ed intuitiva e non è soggetta a particolari limitazioni ad eccezione dei normali vincoli dimensionali. Sotto è riportato un esempio di composizione e relativa lista d'ordine.

Esempio composizione e relativo ordine

Gli elementi che compongono un sistema Modular Induction vanno ordinati singolarmente.
Questo permette la massima flessibilità in fase progettuale.

Prima dell'ordine, si raccomandano le seguenti verifiche:
- individuare la zona per l'installazione del box di connessione e verificare che le distanze tra quest'ultimo e gli elementi (Touch Control e Zone cottura) siano inferiori alle lunghezze dei cavi di connessione in dotazione;
- verificare che la combinazione di zone cottura scelta sia tra quelle possibili.

A titolo di esempio, riportiamo sotto gli elementi da ordinare per la composizione della foto a lato:

N. 1 - 7368 030 - Touch control 3 zone - vetro nero

N. 1 - 7369 030 - Box di connessione 3 zone

N. 1 - 7363 350 - Zona cottura Ø 350 mm - vetro nero

N. 1 - 7363 300 - Zona cottura Ø 300 mm - vetro nero

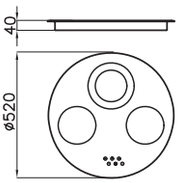
N. 1 - 7363 270 - Zona cottura Ø 270 mm - vetro nero

Vitroline Hi-light

Q4 FT

finitura	EAN	codice
nero	8033524379453	**7316 000**

foro incasso Q4: **Ø 500**
foro incasso filotop: vedi sito web



Dimensioni: **Ø 520 mm**
piano elettrico in vetroceramica;
zone multiple;
dotazioni di sicurezza;
piastre alogene
high-light;
comandi touch control;
indicatore calore residuo;
9 settaggi di potenza per zona;
alimentazione:
220-230 V 50-60 Hz

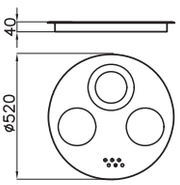
P. max assorbita 4.100 W
sinistra: Ø 140 mm-1.200 W
centro: Ø 180 mm-700/1.700 W
destra: Ø 140 mm-1.200 W

Q4 FT

finitura	EAN	codice
bianco	8051566438150	**7316 100**

foro incasso Q4: **Ø 500**
foro incasso filotop: vedi sito web

NEW



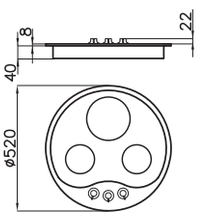
Dimensioni: **Ø 520 mm**
piano elettrico in vetroceramica;
zone multiple;
dotazioni di sicurezza;
piastre alogene
high-light;
comandi touch control;
indicatore calore residuo;
9 settaggi di potenza per zona;
alimentazione:
220-230 V 50-60 Hz

P. max assorbita 4.100 W
sinistra: Ø 140 mm-1.200 W
centro: Ø 180 mm-700/1.700 W
destra: Ø 140 mm-1.200 W

STD

finitura	EAN	codice
nero / acciaio	8033524379460	**7352 010**

foro incasso: **Ø 500**



Dimensioni: **Ø 520 mm**
piano elettrico in vetroceramica;
cornice in acciaio satinato;
piastre alogene
high-light;
indicatore calore residuo;
8 settaggi di potenza per zona;
alimentazione:
220-230 V 50-60 Hz

P. max assorbita 4.200 W
sinistra: Ø 140 mm-1.200 W
centro: Ø 180 mm-1.800 W
destra: Ø 140 mm-1.200 W

Collezione pentole Induction PRO NEW

Spesso le prestazioni dei piani induzione sono penalizzate dal tipo di pentole usate.
Induction PRO è **una linea di pentole con caratteristiche professionali** da noi direttamente testate per ottenere i migliori risultati con ogni tipo di cottura: induzione, elettrica e a gas.

codice	EAN
8210 008	8051566438822

Batteria pentole Induction PRO 8pz.
In acciaio inox 18/10
Triplo fondo acciaio/alluminio/acciaio, termosaldato con tecnologia Impact Bonding
Maniglie professionali 6 punti di saldatura
Lavabili in lavastoviglie

- 1 Pentola Ø cm 24
- 1 Casseruola fonda 2 maniglie Ø cm 20
- 1 Casseruola fonda 2 maniglie Ø cm 24
- 1 Casseruola fonda 1 manico Ø cm 16
- 1 Tegame 2 maniglie Ø cm 24
- 1 Bollilatte 1 manico Ø cm 12
- 1 Coperchio vetro Ø cm 20
- 1 Coperchio vetro Ø cm 24

codice	EAN
8211 000	8051566438839

Padella wok con fondo piatto Induction PRO
In acciaio inox 18/10 - Ø 30 cm
Triplo fondo acciaio/alluminio/acciaio, termosaldato con tecnologia Impact Bonding
Lavabile in lavastoviglie

codice	EAN
8213 000	8051566438853

Moka Induction PRO
In acciaio inox 18/10
Adattatore 2-4 tazze

codice	EAN
8212 000	8051566438846

Bistecchiera Induction PRO
In alluminio rivestito in Teflon DuPont Platinum plus
fondo termofuso Alluminio-acciaio - 30x30 cm
Manico in bachelite
Lavabile in lavastoviglie

codice	EAN
8173 000	8051566436071

Padella wok - S4000 Domino
In acciaio inox 18/10 - Ø 36 cm
progettata per il piano induzione S4000 domino Wok
Lavabile in lavastoviglie